

چک لیست حرفه‌ای قبل از اجاره ملک برای کافه

راهنمای ارزیابی برق، آب، فاضلاب، تهویه، دسترسی، کانتر، ظرفیت سرویس و ریسک‌های پنهان ملک؛ قبل از امضای قرارداد.

نسخه دیجیتال هژیر شاپ

برای مشاهده تجهیزات، مقالات راه‌اندازی و ابزارهای محاسبه آنلاین، QR Code را اسکن کنید.



این فایل برای تصمیم اولیه و مذاکره با مالک طراحی شده است. الزامات قانونی، ایمنی، آتش‌نشانی، شهرداری و تأسیسات باید برای ملک و شهر موردنظر جداگانه استعلام شوند.

هژیر شاپ | تجهیزات کافی‌شاپ، رستوران و بیکری

hazhirshop.ir | @hazhirshop | 09331420092

۱. شناسنامه ملک

قبل از بررسی تجهیزات، اطلاعات پایه ملک را ثبت کنید.

آدرس ملک	
متراژ مفید	 مترمربع
عرض دهنه	 متر
ودیعه / اجاره	
کاربری اعلام شده	
ساعت مجاز فعالیت	

دید مناسب از مسیر عبور مشتری و امکان دیده شدن تابلو



امکان توقف کوتاه مشتری، پیک و سرویس های ارسال



مسیر ورود مواد اولیه با مسیر مشتری تداخل جدی ندارد



فضای کافی برای صف سفارش و تحویل بدون مسدود کردن ورودی



محدودیت ساختمان یا همسایه ها درباره صدا، بو و ساعات فعالیت بررسی شده است



۲. برق، آب و فاضلاب

این بخش مستقیماً روی انتخاب اسپرسوساز، یخساز، فر، ماشین ظرفشویی و سایر تجهیزات اثر دارد.

نوع برق ملک و ظرفیت واقعی انشعاب بررسی شده است ☐

تابلو برق، فیوزها، کابل کشی و امکان ایجاد مدار مستقل برای تجهیزات بررسی شده است ☐

محل نصب تجهیزات پرمصرف نسبت به پریز و تابلو برق مشخص شده است ☐

فشار آب در ساعات مختلف بررسی شده است ☐

محل نصب تصفیه آب و مسیر ورودی و خروجی آن قابل اجراست ☐

فاضلاب نزدیک بار، سینک، یخساز و تجهیزات آبریز در دسترس است ☐

شیب و مسیر لوله فاضلاب امکان تخلیه مطمئن را فراهم می‌کند ☐

محل کف شور و امکان شست‌وشوی ایمن کف بررسی شده است ☐

هزینه احتمالی ارتقای برق و لوله‌کشی قبل از قرارداد برآورد شده است ☐

یادداشت فنی

.....

.....

۳. تهویه، گرما، بو و شرایط محیطی

مسیر واقعی خروج هوا تا فضای مجاز بررسی شده است ☐

امکان نصب هود یا اگزاست متناسب با منو وجود دارد ☐

محل کندانسور یا یونیت خارجی تجهیزات سرمایشی مزاحمت ایجاد نمی کند ☐

گرمای اسپرسوساز، فر، یخچال ها و سایر تجهیزات در طراحی تهویه لحاظ می شود ☐

هوای ورودی جایگزین برای عملکرد صحیح تهویه قابل تأمین است ☐

ارتفاع سقف و مسیر عبور کانال ها بررسی شده است ☐

محدودیت نمای ساختمان برای دریچه، تابلو و تجهیزات بیرونی مشخص شده است ☐

۴. فضای کانتر و Workflow

مسیر سفارش ← پرداخت ← تولید ← تحویل بدون برگشت و تقاطع غیرضروری طراحی می شود ☐

عرض و عمق کانتر برای تجهیزات اصلی اندازه گیری شده است ☐

فضای سرویس و تعمیر پشت و کنار تجهیزات باقی می ماند ☐

محل اسپرسوساز، آسیاب، Knock Box، سینک و یخچال زیرکانتری مشخص است ☐

۵. ظرفیت کسب و کار و Peak Demand

ملک باید برای فروش مورد انتظار مناسب باشد، نه فقط برای تجهیزات روز افتتاح.

مدل کسب و کار	Takeaway / Coffee Bar / کافه نشسته / بیکری / رستوران
سفارش روزانه هدف	 سفارش
Peak Demand	 سفارش در شلوغترین ساعت
باریستا در پیک	 نفر
نوشیدنی‌های شیری	 درصد

☐ فضای انتظار با Peak Demand مورد انتظار سازگار است

☐ محل تحویل سفارش آنلاین از صف مشتری حضوری قابل مدیریت است

☐ انبار خشک برای مواد مصرفی و بسته‌بندی کافی است

☐ فضای یخچالی متناسب با منو و فروش پیش‌بینی شده است

☐ ملک امکان توسعه ظرفیت در ۶ تا ۱۲ ماه آینده را دارد

برای Takeaway، تعداد سفارش روزانه به‌تنهایی کافی نیست. فشار واقعی تجهیزات و کانتر را بر اساس شلوغ‌ترین بازه کاری بررسی کنید.

۶. پرسش‌های ضروری قبل از امضای قرارداد

از مالک	آیا برای نصب تابلو، هود، کانال، تجهیزات بیرونی، تغییر برق یا لوله‌کشی اجازه کتبی داده می‌شود؟
از مالک	هزینه تعمیرات زیرساختی و بازگرداندن تغییرات در پایان قرارداد با چه کسی است؟
مدیریت ساختمان	برای ساعات فعالیت، صدای تجهیزات، بارگیری، پیک و استفاده از مشاعات چه محدودیتی وجود دارد؟
مراجع محلی	کاربری، مجوز فعالیت، تابلو، الزامات ایمنی و سایر مجوزهای مرتبط برای این ملک چیست؟
برقکار / تأسیسات	ظرفیت واقعی برق، آب، فاضلاب و تهویه برای لیست تجهیزات پیشنهادی کافی است؟
از خودتان	اگر فروش به هدف برسد، آیا همین ملک بدون بازسازی سنگین پاسخگوی ظرفیت خواهد بود؟

۷. امتیاز نهایی ملک

برای هر محور از ۰ تا ۵ امتیاز بدهید.

برق و تأسیسات	5 / ____
آب و فاضلاب	5 / ____
تهویه	5 / ____
کانتینر و Workflow	5 / ____

۷. امتیاز نهایی ملک - ادامه

دسترسی و تحویل	5 / ____
انبار و پشتیبانی	5 / ____
محدودیت های ملک	5 / ____
امکان توسعه	5 / ____

امتیاز کل: ____ / 40

این امتیاز ابزار مقایسه داخلی است و جایگزین بررسی تخصصی، استعلام قانونی یا بازدید تأسیساتی نیست. برای مقایسه چند ملک، همین فرم را برای هر گزینه جداگانه تکمیل کنید.

سه ریسک اصلی این ملک

(۱)

(۲)

(۳)

قبل از اجاره، تجهیزات را روی پلان واقعی ملک بچینید.

بسیاری از هزینه‌های پنهان بعد از امضای قرارداد زمانی مشخص می‌شوند که محل اسپرسوساز، آسیاب، یخ‌ساز، سینک، یخچال، شوکیک، فر یا تجهیزات پشتیبان روی پلان واقعی بررسی نشده باشد.

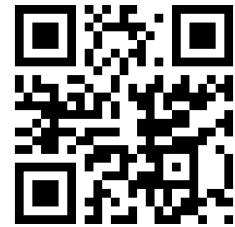
هژیر شاپ

تجهیزات و محتوای تخصصی راه‌اندازی کافه

hazhirshop.ir

09331420092

@hazhirshop



نسخه دیجیتال این چک لیست می‌تواند به فرم تعاملی هژیر شاپ متصل شود تا کاربر اطلاعات ملک را وارد کند، امتیاز بگیرد و نتیجه را چاپ یا ذخیره کند.